5 ☆ new

MÁQUINA PARA HACER BERLINAS

PIASTRA PER DONUT

(ES) **Máquina para hacer berlinas**
Instrucciones de uso

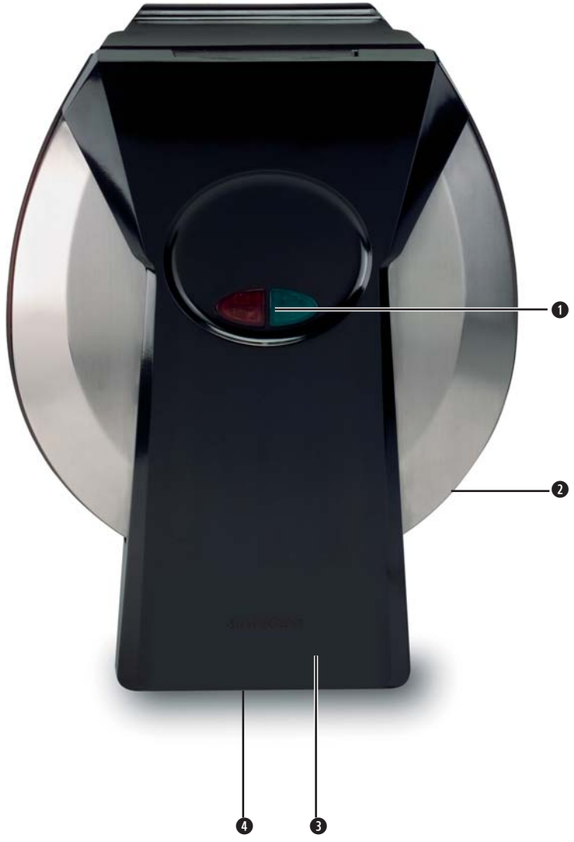
(IT) (MT) **Piastra per donut**
Istruzioni per l'uso

(PT) **Máquina para fazer donuts**
Manual de instruções

(GB) (MT) **Doughnut Maker**
Operating instructions

(DE) (AT) (CH) **Donut-Maker**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1122-11/09-V2


1
2
4
3

ÍNDICE PÁGINA

Uso previsto	2
Características técnicas	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Indicaciones de seguridad	2
Preparar la donutera	3
Cocción de los donuts	3
Cuidado y limpieza	4
Conservación	4
Recetas	4
Evacuación	5
Garantía y asistencia técnica	5
Importador	6

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

MÁQUINA PARA HACER BERLINAS KH 1122

Uso previsto

Este aparato está diseñado para la preparación de donuts dentro del uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

Características técnicas

Tensión: 220-240 V /~50 Hz
Consumo de potencia: 800 W

Volumen de suministro

- Máquina para hacer berlinas
- Instrucciones de uso

Descripción del aparato

❶ Lamparilla de servicio (roja / verde)
❷ Enrollacables
❸ Asa
❹ Bloqueo

Indicaciones de seguridad

⚠ **Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:**

- Asegúrese de que el aparato entre nunca en contacto con el agua mientras la clavija de red se encuentre en la base de enchufe, especialmente si utiliza el aparato en una cocina, cerca de un fregadero.
- Preste atención de que el cable de red no se moje o entre en contacto con humedad durante el servicio. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Retire después del uso siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato.

⚠ **A fin de evitar peligro de quemaduras y otros daños personales:**

- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por eso sujételo sólo por el asa.
- ¡Las pastas pueden quemarse! Por ello no coloque nunca el aparato debajo de objetos inflamables, sobretodo no debajo de cortinas inflamables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Al abrir la tapadera puede desprenderse vapor muy caliente. Por eso lleve manoplas de cocina al abrirla.
- Este aparato no ha sido diseñado para usarlo con un reloj programador externo ni un sistema independiente de telecontrol.

Preparar la donutera

Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como la clavija de red y el cable de alimentación estén en perfecto estado y que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

Antes de nada limpie el aparato tal como se explica en el capítulo «Cuidado y limpieza».

Engrase ligeramente las placas de cocción con mantequilla margarina o aceite adecuados para hornear.

Caliente el aparato con la tapadera cerrada:

1. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
2. La lamparilla de servicio roja ❶ se ilumina durante el tiempo que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. La lamparilla de servicio verde ❶ se ilumina en cuanto el aparato se ha calentado.

⚠ *Atención:*

Sujete el aparato sólo por el asa ❸. El resto del aparato se calienta mucho. ¡Peligro de quemaduras!

- Vuelva a extraer la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Vuelva a limpiar el aparato tal como se explica en el capítulo «Cuidado y limpieza». Después la donutera estará lista para su uso.

Cocción de los donuts

Si ha preparado una masa especial para donutera, como por ejemplo la que se incluye en este manual:

1. Caliente el aparato con la tapadera cerrada. Para ello introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
2. Cuando se ilumina la lamparilla de servicio verde ❶ significa que el aparato está caliente.

ⓘ Nota:

Puede ocurrir que durante la cocción se apague brevemente y se vuelva a encender la lamparilla verde. Ello significa que durante un momento el aparato estaba por debajo de la temperatura ajustada y que se ha vuelto a calentar hasta alcanzarla.

⚠ *Atención:*

Sujete el aparato sólo por el asa ❸. El resto del aparato se calienta mucho. ¡Peligro de quemaduras!

3. Abra la donutera.
4. Engrase ligeramente las placas de cocción calientes con mantequilla, margarina o aceite adecuados para hornear.
5. Introduzca en cada uno de los moldes de donuts de la placa de cocción inferior una cantidad de masa tal que los moldes queden llenos (aprox. 1 cucharada). Tenga cuidado de que la masa no rebose por encima del borde del correspondiente molde de donut. Cierre la tapadera.
6. Puede abrir la tapadera como mínimo después de 2 minutos para controlar el resultado. Abriéndola antes de tiempo sólo conseguirá romper el donut. Los donuts están listos después de unos 2 o 3 minutos, según el gusto.

Nota:
Al sacar los donuts tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocción. De hacerlo, los donuts no se despegarán tan fácilmente.

7. Después del último donut extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Cuidado y limpieza

Atención:
Nunca abra la carcasa del aparato. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato, ...

- Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje enfriar el aparato.

¡No deben sumergirse nunca en agua u otros líquidos piezas de la máquina! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

- Después de la utilización limpie las placas de cocción primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con una paño de limpieza ligeramente humedecido. Seque en todo caso el aparato bien antes de usarlo nuevamente.
- No utilice ningún detergente ni disolvente. No sólo pueden provocar daños en el aparato, sino que también pueden dejar residuos en los siguientes donuts que haga.

En caso de restos fuertemente adheridos:
- De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas de cocción.
- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.
Enrolle el cable de red en torno al enrollacables ❷ que se encuentra en la base del aparato.
Guarde el aparato en un lugar seco.

Recetas

Receta básica
Esta receta alcanza para unos 50 donuts.
260 g de harina
130 g de azúcar
1 sobre de azucar vainillado
0,25 litro de leche
3 huevos
5 cucharada de aceite de maíz
1 sobre de levadura en polvo
(30 g de azúcar en polvo)

Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar vainillado, la leche, los huevos, el aceite y la levadura en polvo hasta formar una masa homogénea.
Preparar la donutera como se describe en las instrucciones. Cocer los donuts como se describe en las instrucciones. Cuando estén listos, sáquelos de la donutera y espolvoréelos con un poco de azúcar en polvo.
También puede recubrir los donuts con una cobertura de chocolate.

Donut de yogur de frutas
150 g de harina (integral de trigo)
50 g de harina (de avena) también puede usar copos de avena instantáneos
3 cucharaditas de levadura en polvo
180 g de yoghurt (1 vaso pequeño, fresa o plátano)
4 cucharadas de aceite (de girasol)
40 g de azúcar de caña
4 cucharadas de agua

Mezclar la harina integral de trigo y la harina de avena con la levadura en polvo. Formar una masa con la mezcla de harina y los demás ingredientes. Preparar la donutera como se describe en las instrucciones. Cocer los donuts como se describe en las instrucciones.

Donut light
6 cucharadas de azúcar de caña
1 pizca de nuez moscada
1 pizca de canela
175 g de harina, oscura
1 sobre de levadura en polvo
8 cucharadas de aceite (de girasol)
8 cucharadas de yogur (líquido)

En un recipiente mezclar el azúcar de caña, la nuez moscada, la canela, la harina y la levadura en polvo y luego añadir lentamente el aceite y el yogur líquido. Remover de forma continua para obtener una masa cremosa. Preparar la donutera como se describe en las instrucciones. Cocer los donuts como se describe en las instrucciones.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.
Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

(ES) **Kompernass Service España**
Tel.: 902/884663
e-mail: support.es@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

INDICE PAGINA

Destinazione d'uso	8
Dati tecnici	8
Fornitura	8
Descrizione dell'apparecchio	8
Avvertenze di sicurezza	8
Preparazione del Donutmaker	9
Cottura dei donut	9
Pulizia e cura	10
Conservazione	10
Ricette	10
Smaltimento	11
Garanzia e assistenza	11
Importatore	12

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

PIASTRA PER DONUT KH 1122

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di donut per uso domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e neanche per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Dati tecnici

Tensione:	220-240 V/~50 Hz
Assorbimento di potenza:	800 W

Fornitura

- Piastra per donut
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

❶ Spia di funzionamento (rosso / verde)
❷ Avvolgimento cavo
❸ Maniglia
❹ Blocco

Avvertenze di sicurezza

⚠ Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non venga schiacciato o danneggiato in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.

⚠ Al fine di evitare il pericolo di incendio e lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non toccare altro che la maniglia.
- Gli alimenti a base di carboidrati bruciano facilmente! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apertura del coperchio potrebbe dare luogo alla fuoriuscita di getti di vapore bollente. Nell' eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.
- Questo apparecchio non è adatto al funzionamento con un timer interruttore esterno o un sistema di telecomando separato.

Preparazione del Donutmaker

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Oliare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idonei per la cottura.

Riscaldare l'apparecchio una volta brevemente con il coperchio chiuso:

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. La spia di funzionamento rossa ❶ resta accesa fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente. La spia di funzionamento verde ❶ si accende quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata.

⚠ *Attenzione:*

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❸. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

- Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulire nuovamente l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Dopo di ciò, il Donutmaker è pronto per l'uso.

Cottura dei donut

Dopo aver preparato l'impasto previsto per il Donutmaker, ad es. quello indicato nel presente manuale di istruzioni:

1 Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. Per farlo, inserire la spina nella presa di corrente.
2. Non appena la spia di funzionamento verde ❶ si accende, l'apparecchio è riscaldato a sufficienza!

ⓘ Avvertenza:

Può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di funzionamento verde si spenga brevemente e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che la temperatura impostata non è stata raggiunta per breve tempo e l'apparecchio si è riacceso per ottenere la temperatura impostata.

⚠ *Attenzione:*

Afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❸. Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pericolo di ustioni!

3. Aprire il Donutmaker.
4. Oliare leggermente le superfici riscaldate con burro, margarina o olio adatti per la cottura.
5. Versare un impasto sufficiente a riempire ogni forma per il donut sulla superficie di cottura inferiore (ca. 1 cucchiaio da cucina). Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere il coperchio.
6. Dopo un minimo di 2 minuti è possibile aprire il coperchio per controllare il risultato di cottura. Se si apre l'apparecchio prima che sia trascorso tale tempo, i donut si rovineranno. I donut sono pronti dopo ca. 2 - 3 minuti, a seconda dei gusti.

Avvertenza:
Nel prelevare i donut fare attenzione a non danneggiare involontariamente il rivestimento delle superfici di cottura. In caso contrario, i donut non si staccherebbero più facilmente.

7. Dopo aver cotto l'ultimo donut, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e cura

Attenzione:
Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, ...

- Estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.

Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se nel successivo utilizzo i resti di liquidi penetrassero a contatto di parti sotto tensione, può sussistere il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare detergenti o solventi, Essi, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai donut nella cottura successiva.

In caso di resti bruciati e attaccati:
- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri. In tal modo potrebbe danneggiarsi il rivestimento delle superfici di cottura.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente.
Avvolgere il cavo intorno all'apposito dispositivo ❷ sul fondo dell'apparecchio.
Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Ricette

Ricetta base
Questa ricetta è sufficiente per preparare ca. 50 donut.
260 g di farina
130 g di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
0,25 litro di latte
3 uova
5 cucchiai di olio di germe di mais
1 pacchetto di polvere lievitante
(30 g di zucchero in polvere)

Mescolare farina, zucchero, zucchero vanigliato, latte, uova, olio e polvere lievitante, fino a ottenere un impasto liscio.
Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.
Una volta pronti i donut, prelevarli dal Donutmaker e spolverarli con un po' di zucchero in polvere.
In alternativa è possibile ricoprire i donut anche con glassa al cioccolato.

Donut allo yogurt alla frutta
150 g di farina (grano integrale)
50 g di farina (di avena)
in alternativa fiocchi d'avena istantanei
3 cucchiaini di lievito in polvere
180 g di yogurt
(1 vasetto, fragola o banana)
4 cucchiai di olio (olio di semi di girasole)
40 g zucchero grezzo
4 cucchiai di acqua

Mescolare la farina integrale e la farina d'avena con la polvere lievitante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare, fino a ottenere un impasto. Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Donut dietetici
6 cucchiai di zucchero grezzo
1 pizzico di noce moscata
1 pizzico di cannella
175 g di farina scura
1 pacchetto di polvere lievitante
8 cucchiai di olio (olio di semi di girasole)
8 cucchiai di yogurt (yogurt liquido)

Mescolare lo zucchero grezzo, la noce moscata, la cannella, la farina e la polvere lievitante in una ciotola, aggiungendo infine lentamente l'olio e lo yogurt liquido. Mescolare costantemente, per ottenere un impasto cremoso. Preparare il Donutmaker come descritto nelle istruzioni. Cuocere i donut come descritto nelle istruzioni.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.
Rispettate le prescrizioni attualmente in vigore.
In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.
Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto.
Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)
e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Índice Página

Finalidade	14
Dados técnicos	14
Volume de fornecimento	14
Descrição do aparelho	14
Indicações de segurança	14
Preparar a máquina de donuts	15
Cozer os donuts	15
Limpeza e conservação	16
Armazenamento	16
Receitas	16
Eliminação	17
Garantia e assistência técnica	17
Importador	18

Leia o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilização futura. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

MÁQUINA PARA FAZER DONUTS KH 1122

Finalidade

Este aparelho foi concebido para o fabrico doméstico de donuts. Não foi concebido para a preparação de outros géneros alimentícios, nem para uso comercial ou industrial.

Dados técnicos

Tensão:	220-240 V/~50 Hz
Consumo de energia :	800 W

Volume de fornecimento

- Máquina para fazer donuts
- Manual de instruções

Descrição do aparelho

❶ Lâmpada de serviço (vermelha / verde)
❷ Dispositivo de enrolamento do cabo
❸ Pega
❹ Bloqueio

Indicações de segurança

⚠ Para evitar o perigo de morte devido a um choque eléctrico:

- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com a água, enquanto a ficha de rede se encontrar na tomada, especialmente se o utilizar na cozinha, perto do lava-louça.
- Tenha atenção para que o cabo de rede nunca fique molhado ou húmido durante o funcionamento. Coloque-o de modo a que não fique preso ou danificado de qualquer outra forma.
- No caso de danos, a ficha ou o cabo de rede devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar, pois ainda há alguma tensão de rede no aparelho enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada.

⚠ Para evitar o perigo de incêndio e de ferimentos:

- As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento, por isso toque apenas na pega.
- A massa pode queimar! Por isso nunca coloque o aparelho sob objectos inflamáveis, especialmente sob cortinas inflamáveis.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não é adequado para a utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Ao abrir a tampa, podem sair nuvens de vapor quente. Por isso, será melhor usar luvas de cozinha.
- Este aparelho não é adequado para a utilização com um temporizador externo e um sistema separado de telecomando.

Preparar a máquina de donuts

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que este, a ficha de rede e o cabo de rede se encontram num estado perfeito e que todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

Em seguida, limpe o aparelho, como é descrito no capítulo "Limpeza e conservação".

Unte ligeiramente as superfícies de cozedura com manteiga, margarina ou óleo adequados para cozinhar.

Aqueça brevemente o aparelho com a tampa fechada.

1. Insira a ficha de rede na tomada.
2. A lâmpada de serviço vermelha ❶ permanece acesa, enquanto a ficha de rede estiver ligada à tomada. A lâmpada de serviço verde ❶ acende assim que o aparelho tiver atingido a temperatura ajustada.

⚠ *Atenção:*

Segure no aparelho apenas através da pega ❸. As outras peças do aparelho ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

- Volte a retirar a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho aberto, para arrefecer.

Limpe novamente o aparelho, como é descrito no capítulo "Limpeza e conservação". Em seguida, a máquina de donuts está operacional.

Cozer os donuts

Quando tiver preparado uma massa adequada para a máquina de donuts, por exemplo, a indicada neste manual:

1. Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para isso, insira a ficha de rede na tomada.
2. Assim que a lâmpada de serviço verde ❶ acender, o aparelho está quente.

ⓘ Nota:

É possível que, durante o processo de cozedura, a lâmpada de serviço verde se apague brevemente e, em seguida, volte a acender. Isto significa que, durante alguns momentos, a temperatura do aparelho desceu abaixo da temperatura ajustada e, por isso, o aparelho aqueceu novamente para esta temperatura.

⚠ *Atenção:*

Segure no aparelho apenas através da pega ❸. As outras peças do aparelho ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

3. Abra a máquina de donuts.
4. Unte ligeiramente as superfícies de cozedura quentes com manteiga, margarina ou óleo adequados para cozinhar.
5. Encha cada forma de donut da superfície inferior de cozedura com massa suficiente para preencher a respectiva forma (aprox. 1 colher de sopa). Tenha atenção para que a massa não transborde para fora da superfície de cozedura. Feche a tampa.
6. Após, no mínimo, 2 minutos, pode abrir a tampa, para verificar o resultado da cozedura. Uma abertura precipitada iria apenas abrir os donuts. Os donuts estão prontos após aprox. 2 ou 3 minutos, conforme o desejado.

Nota:
Ao retirar os donuts, tenha atenção para que o revestimento das superfícies de cozedura não seja acidentalmente danificado. Caso contrário, os donuts deixam de se soltar tão facilmente.

7. Após o último donut, retire a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho aberto, para arrefecer.

Limpeza e conservação

Atenção:
Nunca abra a caixa do aparelho. Aqui não se encontram quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta, pode haver perigo de morte devido a um choque eléctrico. Antes de limpar o aparelho, ...

- Retire a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

As peças do aparelho nunca devem ser mergulhadas em água ou outros líquidos! Pode haver perigo de morte devido a um choque eléctrico se resíduos líquidos entrarem para as peças condutoras de tensão quando voltar a ligar o aparelho.

- Após a utilização, limpe primeiro as superfícies de cozedura com uma folha de papel de cozinha, para absorver os resíduos de gordura.
- Em seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de rede com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque bem o aparelho, antes de o voltar a utilizar.
- Não utilize detergentes nem solventes. Estes podem não só danificar o aparelho, como também deixar resíduos nos próximos donuts.

No caso da presença de resíduos queimados que aderiram à superfície:
- Nunca utilize objectos rígidos como auxílio. Deste modo, o revestimento das superfícies de cozedura pode ficar danificado.
- Coloque, de preferência, um pano de limpeza por cima dos resíduos queimados, para os amolecer.

Armazenamento

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o armazenar.
Enrole o cabo de rede à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ❷, na base do aparelho.
Guarde o aparelho num local seco.

Receitas

Receita básica
Esta receita é suficiente para aprox. 50 donuts.
260 g de farinha
130 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
0,25 litros de leite
3 ovos
5 colheres de sopa de óleo de milho
1 saqueta de fermento em pó
(30 g de açúcar em pó)

Misturar a farinha, o açúcar, o açúcar baunilhado, o leite, os ovos, o óleo e o fermento em pó até formar uma massa uniforme.
Preparar a máquina de donuts como é descrito neste manual. Cozer os donuts como é descrito neste manual. Quando os donuts estiverem cozidos, retirá-los da máquina de donuts e polvilhar com um pouco de açúcar em pó.
Alternativamente, também pode cobrir os donuts com uma cobertura de chocolate.

Donut de iogurte de fruta
150 g de farinha (trigo integral)
50 g de farinha (farinha de aveia)
alternativamente, flocos de aveia instantâneos
3 colheres de chá de fermento
180 g de iogurte
(1 taça pequena de morangos ou bananas)
4 colheres de sopa de óleo (óleo de girassol)
40 g de açúcar de cana
4 colheres de sopa de água

Misturar a farinha de trigo integral e a farinha de aveia com o fermento em pó. Mexer a mistura de farinhas juntamente com os restantes ingredientes até formar uma massa. Preparar a máquina de donuts como é descrito neste manual. Cozer os donuts como é descrito neste manual.

Donut light
6 colheres de sopa de açúcar de cana
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de canela
175 g de farinha, escura
1 saqueta de fermento em pó
8 colheres de sopa de óleo (óleo de girassol)
8 colheres de sopa de iogurte (iogurte líquido)

Misturar o açúcar de cana, a noz-moscada, a canela, a farinha e o fermento em pó numa taça e, em seguida, adicionar lentamente o óleo e o iogurte líquido. Para formar uma massa cremosa, mexer constantemente. Preparar a máquina de donuts como é descrito neste manual. Cozer os donuts como é descrito neste manual.

Eliminação

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Observe os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.
Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

(PT) **Kompernass Service Portugal**
Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)
e-mail: support.pt@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

CONTENT PAGE

Intended use	20
Technical data	20
Items supplied	20
Appliance description	20
Safety information	20
Preparing the donut maker	21
Baking donuts	21
Cleaning and care	22
Storage	22
Recipes	22
Disposal	23
Warranty and Service	23
Importer	24

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the scale at a later date.

DOUGHNUT MAKER KH 1122

Intended use

This appliance is intended for baking donuts in a domestic environment. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

Technical data

Voltage : 220-240 V/~50 Hz
Power consumption: 800 W

Items supplied

- Doughnut Maker
- Operating Instructions

Appliance description

❶ Operating light (red / green)
❷ Cable retainer
❸ Hand grip
❹ Locking device

Safety information

⚠ To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the plug is inserted into a power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.

⚠ To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip.
- Pastry can catch fire! Thus, DO NOT place the appliance under inflammable objects, especially curtains and drapes.
- Never let the appliance work without supervision.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- This appliance is neither designed nor intended to be used with an external time switch or other separate remote control system.

Preparing the donut maker

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the plug and the power cable are in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

First of all, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".

Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking.

Heat the appliance up with the lid closed:

1. Insert the plug into the power socket.
2 The red operating lamp ❶ glows for as long as the plug is in the power socket. The green operating lamp ❶ glows as soon as the appliance has reached the adjusted temperature.

⚠ *Important!:*

Take hold of the appliance only at the hand grip ❸. The other appliance parts will be very hot. Risk of Burns!

- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down .

Clean the appliance again as described in the chapter "Cleaning and Care". The Donut Maker is now ready for use.

Baking donuts

When you have prepared a dough for the Donut Maker, one such as those in the recipes given in this booklet:

1. Heat the appliance with the lid closed. Insert the plug into a power socket.
2. As soon as the green operating lamp ❶ glows, the appliance is sufficiently warmed up!

ⓘ Note:

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp goes out briefly and then lights up again. This means that the adjusted temperature had fallen, the appliance then automatically heats itself back up to the required temperature.

⚠ *Important!:*

Take hold of the appliance only at the hand grip ❸. The other appliance parts will be very hot. Risk of Burns!

3. Open the Donut Maker.
4. Grease the hot baking surfaces lightly with butter, margarine or an oil that is suitable for baking.
5. Place into each of the donut moulds in the lower baking surface enough dough to fill the mould (ca. 1 table spoon). Ensure that the dough does not run over the edge of the donut moulds. Now close the lid.
6. After no less than 2 minutes you can open the lid to check the baking result. Opening the lid earlier will only tear the donuts. To ones own taste, the donuts are ready after ca. 2 - 3 minutes.

ⓘ Note:

When removing the donuts ensure that you do not damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will become harder to separate the donuts from the surfaces.

7. After baking the last donut remove the plug from the power socket and allow the appliance to cool with the lid open.

Cleaning and care

⚠Important!:

Never open the housing of the appliance. There are no operating elements inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, ...

- Remove the plug from the power socket and allow the device to cool down completely.

Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. Always dry the appliance well before using it again.
- Do not use detergents or solvents. They could not only damage the appliance, they can also leave traces that would be baked into the next donuts.

In the case of stubborn residues:

- NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.
- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

Storage

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage.
Wind the power cable around the cable retainer ❷ on the bottom of the appliance.
Store the appliance in a dry location.

Recipes

Basic recipe

This recipe suffices for ca. 50 donuts.
260 g Flour
130 g Sugar
1 Pkt. Vanilla sugar
0,25 l. milk
3 eggs
5 Tbsp Corn oil
1 Pkt. Baking powder
(30 g Powdered sugar)

Blend the flour, sugar, vanilla sugar, milk, egg, oil and baking powder to a smooth dough.
Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook. When the donuts are baked, remove them from the Donut Maker and dust them with powdered sugar.
As an alternative, you can also coat the donuts with a chocolate glaze.

Fruit-yoghurt Donut

150 g Flour (Whole grain wheat)
50 g Flour (Oatmeal)
alternatively, Instant oatmeal flakes
3 teaspoons baking powder
180 g Yoghurt
(1 small beaker, strawberry or banana)
4 Tbsp Oil (Sunflower seed oil)
40 g Cane sugar
4 Tbsp Water

Mix the whole grain wheat, oatmeal and baking powder together. Blend this flour mixture with the other ingredients into a dough. Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook.

Diet Donut
6 Tbsp Cane sugar
1 Pinch of Nutmeg
1 Pinch of Cinnamon
175 g Flour, dark
1 Pkt. Baking powder
8 Tbsp Oil (Sunflower seed oil)
8 Tbsp Yoghurt (drinking yoghurt)

Mix the cane sugar, nutmeg, cinnamon, flour and baking powder in a bowl then slowly add the oil and yoghurt. To ensure that it will be a smooth dough, stir it constantly. Prepare the Donut Maker as described in the handbook. Bake the donuts as described in the handbook.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) **DES UK LTD**
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) **Kompernass Service Ireland**
Tel: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)
Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Verwendungszweck	26
Technische Daten	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung	26
Sicherheitshinweise	26
Donutmaker vorbereiten	27
Donuts backen	27
Reinigen und Pflegen	28
Aufbewahren	28
Rezepte	28
Entsorgen	29
Garantie und Service	30
Importeur	30

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

DONUT-MAKER KH 1122

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Donuts für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Spannung: 220-240 V/~50 Hz
Leistungsaufnahme: 800 W

Lieferumfang

- Donut-Maker
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
❷ Kabelaufwicklung
❸ Handgriff
❹ Verriegelung

Sicherheitshinweise

⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

⚠ Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Donutmaker vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf:

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2. Die rote Betriebslampe ❶ leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet auf, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

⚠ *Achtung:*

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist der Donutmaker betriebsbereit.

Donuts backen

Wenn Sie einen für Donutmaker vorgesehenen Teig, zum Beispiel der in dieser Anleitung angegebene, vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Sobald die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt!

ⓘ Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Beriebslampe kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

⚠ *Achtung:*

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❸ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

3. Öffnen Sie den Donutmaker.
4. Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
5. Füllen Sie in jede Donutform auf der unteren Backfläche so viel Teig, dass der Teig die jeweilige Donutform ausfüllt (ca. 1 Esslöffel). Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der jeweiligen Donutform läuft. Schließen Sie den Deckel.
6. Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Donuts aufreißen. Die Donuts sind nach ca. 2 - 3 Minuten, je nach Geschmack, fertig.

Hinweis:
Achten Sie beim Herausnehmen der Donuts darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Donuts nicht mehr so gut lösen.

7. Nach den letzten Donuts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

Achtung:
Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
Bevor Sie das Gerät reinigen, ...

- Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Donuts.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❷ unter dem Geräteboden.
Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Rezepte

Grundrezept
Diese Rezept reicht für ca. 50 Donuts.
260 g Mehl
130 g Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
0,25 Liter Milch
3 Eier
5 EL Maiskeimöl
1 Pkt. Backpulver
(30 g Puderzucker)

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Milch, Eier, Öl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen. Sind die Donuts fertig gebacken, aus dem Donutmaker entnehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
Alternativ können Sie die Donuts auch mit Schokoladenglasur überziehen.

Fruchtjoghurt-Donut
150 g Mehl (Weizenvollkorn)
50 g Mehl (Hafermehl)
alternativ Instanthaferflocken
3 TL Backpulver
180 g Joghurt
(1 kleiner Becher, Erdbeere oder Banane)
4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
40 g Rohrzucker
4 EL Wasser

Weizenvollkornmehl und Hafermehl mit Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Diät- Donut
6 EL Rohrzucker
1 Prise Muskat
1 Prise Zimt
175 g Mehl, dunkles
1 Pkt Backpulver
8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
8 EL Joghurt (Trinkjoghurt)

Rohrzucker, Muskat, Zimt, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und dann langsam Öl und Trinkjoghurt dazu geben. Damit es ein cremiger Teig wird, ständig rühren. Donutmaker wie in der Anleitung beschrieben vorbereiten. Donuts wie in der Anleitung beschrieben backen.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com